

1 食品等の衛生的な取扱い

1-1 原材料仕入れ時の検収

★認証基準★

○衛生管理の方法

魚介類の産地等を確認する方法が示されていること  
不適の場合の対応方法が示されていること

○頻度等

搬入毎に確認する旨の記載があること

○記録を要する事項

確認結果について記録する旨の記載があること（仕入れ伝票又は表示ラベルの保存でも可）  
不適の場合の対応について記録する旨の記載があること

<目的> 事故発生時の被害拡大防止及び原因究明並びに再発防止

店舗で販売した魚介類で食中毒が疑われるようなことが発生した時には、迅速に調査できるように産地等の仕入れ先情報を記録しておくことが重要です。

<マニュアル作成のポイント>

納入業者から仕入れ先情報をどのように入手するか等について決めておきます。  
伝票や表示ラベルの内容を記録しておきます。

ポイント1 魚介類の検収に関する責任者名を明記します。

ポイント2 魚介類の仕入れ記録を管理する目的を明記します。

ポイント3 魚介類の仕入れ先からの情報を確認する方法を記載します。  
不適の場合の対応方法を明記します。

ポイント4 確認結果及び不適の場合の対応について、記録方法を明記します。

# 原材料仕入れ時の検収についての衛生管理マニュアル記載例

## I 責任者

責任者名                      ポイント1

## II 目的

ポイント2

事故発生時の被害拡大防止及び原因究明並びに再発防止

## III 実施方法

ポイント3

### 1. 仕入れ先情報の確認

仕入れ日毎に、伝票等の記載内容を確認し、産地を記録する

### 2. 不適時の対応

伝票と製品表示に記載されている内容が一致しない等、仕入れ先に問い合わせる等して確認し、記録する

## IV 記録

ポイント4

仕入れ日毎に伝票に産地等を記録して保存する

## V 記録方法

ポイント4

### 【仕入れ時の検収記録簿 記載例】

平成〇年△月分  
責任者名

検査日	商品名	産地	仕入先	その他(加工者, 販売者等)	点検者
1日	メバル (丸の鮮魚)	広島県	〇〇魚市場	—	△△
~~~~~					

### 【仕入れ時の不適時対応記録簿 記載例】

平成〇年△月分  
責任者名

検査日	商品名	産地	仕入先	その他 (加工者, 販売者等)	不適事項	不適対応	点検者
1日	タコ	山口県	〇〇魚市場	—	伝票(山口県)及び製品表示(広島県)の産地不一致	仕入れ先に問合せ、山口県であることを確認した。	△△
~~~~~							

# 1 食品等の衛生的な取扱い

## 1-2 加工

### ★認証基準★

#### ○衛生管理の方法

魚介類の衛生管理方法が示されていること

生食用鮮魚介類については、加工基準を満たす衛生管理の方法が示されていること  
(生食用の添え野菜を含む)

不適の場合の対応方法が示されていること

#### ○頻度等

加工毎に確認する旨の記載があること

#### ○記録を要する事項

不適の場合の対応について記録する旨の記載があること

### <目的> 加工時の有害微生物の増殖及び二次汚染の防止

魚介類は腸炎ビブリオ等の有害微生物が付着している場合があり、加工処理等を適切に実施することが大切です。

また、食品衛生法で、生食用鮮魚介類については加工基準が定められており、この基準に従った方法で加工しなければなりません。

### <マニュアル作成のポイント>

魚介類の加工の衛生管理方法を定めます。

**ポイント1** 魚介類の加工に関する責任者名を明記します。

**ポイント2** 魚介類の加工を管理する目的を明記します。

**ポイント3** 加工時の衛生管理の方法を具体的に定めます。  
不適の場合の対応方法を明記します。

**ポイント4** 不適の場合の対応について、記録方法を明記します。

## 加工についての衛生管理マニュアル記載例

### I 責任者

責任者名                     

ポイント1

### II 目的

ポイント2

加工時の有害微生物の増殖及び二次汚染の防止

### III 実施方法

ポイント3

#### 1 加工時の衛生管理方法

管理項目	内容
低温管理	作業時に、室温に一時保管する場合、容器に氷（飲用適の水を使用）を投入する等低温管理に努め、すみやかに加工する。
加工場所の区分け	下処理は汚染区域で作業を行い、下処理以降のサク取り、盛り付け等は非汚染作業区域で作業する。 作業区域が分けられない場合は、器具を使い分け、作業切替え時にシンク等を洗浄消毒する
魚介類の洗浄・解凍	洗浄は、真水を使用する
	生食用鮮魚介類の解凍は衛生的な場所で行うか、又は、清潔な水槽中で飲用適の水、殺菌した海水又は飲用適の水を使用した人工海水を用い、十分に換水しながら行う
	冷凍状態の刺身を解凍のみして販売する場合は、冷蔵庫内で解凍する
刺身の添え野菜の衛生管理	使用まで冷蔵保管し、消費期限を確認する。盛り付け時には使い捨て手袋を着用する。
その他	冷凍処理を行っていない生食用鮮魚は、寄生虫（アニサキス等）排除のため、目視検査を行う

#### 2 不適の場合の対応

マニュアルに沿った方法から逸脱した場合は、その内容を記録し、製品の廃棄等の対応をとる。その他異常があった場合は責任者に報告し、指示を仰ぐ。

### IV 記録方法

ポイント4

【加工時不適事項記録簿 記載例】

平成〇年△月分  
責任者名

日	時	低温管理	魚介類の洗浄・解凍	添え野菜の衛生管理	目視検査	点検者
1	〇時	/	/	イカ刺身に消費期限が切れた添え野菜を使用し販売していることが判明。販売前のため5P廃棄。他の在庫についても期限を確認したが異常無し	/	△△
2						

## 1-3 表示

### ★認証基準★

#### ○衛生管理の方法

加工後, 包装して販売する製品について関係法令及び製品規格書で定められた事項の表示見本が示されていること

製品表示の確認手順が示されていること

不適の場合の対応方法が示されていること

#### ○頻度等

加工毎に確認する旨の記載があること

#### ○記録を要する事項

不適の場合の対応について記録する旨の記載があること

### <目的> 関係法令に基づく適正な表示を行う

関係法令によって表示の基準が定められています。表示は, 消費者に製品の正確な情報を伝えるため, 適正に行わなければなりません。

### <マニュアル作成のポイント>

表示が適正かどうかについて確認しましょう。

**ポイント1** 表示に関する責任者名を明記します。

**ポイント2** 表示を管理する目的を明記します。

**ポイント3** 品目ごとに表示見本を作成します。  
製品の表示内容が適正かどうか確認する方法を定めます。  
不適正な表示が発見された場合の対応方法を明記します。

**ポイント4** 表示に誤りがあった場合の対応について, 記録する方法を明記します。

## 表示についての衛生管理マニュアル記載例

### I 責任者

責任者名

ポイント1

### II 目的

関係法令に基づく適正な表示を行う

ポイント2

### III 実施方法

#### 1 表示見本の作成等

- (1) 商品を販売する場合には、関係法令で定められた事項に沿って、表示見本を作成し、保存しておく。期限表示は商品毎に設定する。
- (2) 原材料などの変更時には、内容の見直しを行い、表示見本が適正であることを確認する。

#### 2 確認手順及び不適時の対応

- (1) 責任者又は担当者は、加工ごとに、表示が製品内容と合致しているか、期限表示が正しく記載されているかを確認する。
- (2) 不適正な表示が発見された場合は責任者に報告後、表示を修正する。販売済みの品であれば回収等の措置をとる。
- (3) 修正前、修正後のラベルを保管する。
- (4) 原因究明、再発防止に向けた措置を講じる。

ポイント3

#### IV 記録方法

ポイント4

【表示見本記録簿 記載例】

名 称	ロシア産生食用甘えび(解凍)
内 容 量	〇〇g
消費期限	年 月 日
保存方法	10℃以下
加 工 者	(株)〇〇商店 広島県尾道市〇〇

〇〇年△日作成  
 点検者 □、責任者名 ■  
 期限 加工日から▽日

【不適時対応記録簿 記載例】

〇年△月分  
 責任者名

日	品名	製造数	確認結果	不適時対応	点検者
1	ロシア産生食用甘えび	15P	×(消費期限の誤表示) 印字機の設定間違い 該当数 15	誤表示品は開封し、再包装を実施した 該当数 15	〇〇

※ 製品に貼付したラベルを，修正前と修正後それぞれ保管する。

## 1-4 保管・陳列・販売

### ★認証基準★

#### ○衛生管理の方法

魚介類の保管・陳列・販売の衛生管理方法が示されていること  
不適の場合の対応方法が示されていること

#### ○頻度等

冷蔵・冷凍設備の温度について1日3回以上確認する旨の記載があること

#### ○記録を要する事項

温度の確認結果について記録する旨の記載があること。  
不適の場合の対応について記録する旨の記載があること。

### <目的> 製品の保管・陳列・販売時の有害微生物増殖防止

魚介類は冷蔵・冷凍設備の適正な使用に基づいた保管・陳列・販売を実施しないと、有害微生物の増殖や有害物質の生成・蓄積のおそれがあります。

また、食品衛生法で定められた保存基準を守り、表示された保存方法で期限内に販売が行われるように管理しなくてはなりません。

### <マニュアル作成のポイント>

食品衛生法に定める保存基準や表示された保存方法を踏まえた衛生管理方法を定めます。

**ポイント1** 製品の保管・陳列・販売の管理に関する責任者名を明記します。

**ポイント2** 製品の保管・陳列・販売を管理する目的を明記します。

**ポイント3** 製品の保管・陳列・販売について、管理基準を記載します。  
温度の確認の頻度を記載します。  
不適の場合の対応方法を明記します。

**ポイント4** 温度の確認結果について、記録方法を記載します。また、不適の場合の対応についても、記録方法を記載します。



# 保管・陳列・販売についての衛生管理マニュアル記載例

## I 責任者

責任者名                     

ポイント1

## II 目的

保管・陳列・販売時の有害微生物増殖防止

ポイント2

## III 実施方法

1 温度については1日3回（(例)10時，15時，20時）確認する

管理温度：冷蔵庫 10℃以下，冷凍庫 -15℃以下

ポイント3

製品	保管・陳列・販売場所	確認事項
魚類・貝類	保管用冷蔵庫 (右上棚)	・製品の仕入れ後，すぐに冷蔵品は冷蔵庫，冷凍品は冷凍庫に保管しているか ・容器の破損がないか ・在庫管理を徹底し，先入れ先出ししているか ・期限が切れたものはないか ・温度は適正か ・外観に異常はないか
刺身（凍結品）	保管用冷凍庫 (左上棚)	
刺身	冷蔵ショーケース (専用)	・販売時に，製品は速やかに冷蔵・冷凍ショーケースに陳列しているか ・容器の破損がないか ・ショーケースのロードラインより上に製品を積んでいないか ・その他の食品と相互汚染のないように魚介類専用の販売場が設けられているか ・在庫管理を徹底し，先入れ先出ししているか ・期限が切れたものはないか ・温度は適正か ・外観に異常はないか
貝類	冷凍ショーケース	

2 不適の場合の対応

- ・ 期限が切れていた場合は廃棄する。
- ・ 冷蔵・冷凍庫の温度が管理温度よりも高い場合は15分後に再度温度を測り管理温度となっていることを確認する。温度が下がらない場合には責任者に報告し，販売中止等の措置をとる。

#### IV 記録方法

ポイント4

【冷蔵・冷凍庫温度記録簿 記載例】

平成〇年△月分

販売場所;冷蔵ショーケース(刺身)

責任者名

日	1		2		3		4		5		6		7	
時	温度	点検者	温度	点検者	温度	点検者	温度	点検者	温度	点検者	温度	点検者	温度	点検者
10	2	◎	2	◎										
15	3	◎	4	□										
20	2	▽												

【保管・陳列・販売時不適時対応記録簿 記載例】

平成〇年△月分

販売場所;冷蔵ショーケース(刺身)

責任者名

日	時	品名	加工数	確認結果・不適時対応	点検者
2	15時 15分	〇県産生食用マ グロブロック 100g	10P	消費期限切れのため1P廃 棄	△△

## 1-5 製品検査

### ★認証基準★

#### ○衛生管理の方法

- 臭い，色調等の官能検査の方法が示されていること
- 包装状態や異物混入等の外観検査の方法が示されていること
- 自店舗で加工した生食用鮮魚介類について，細菌学的検査の項目及びその実施手順が示されていること
- 不適の場合の対応方法が示されていること

#### ○頻度等

- 官能検査，外観検査について，加工毎に検査する旨の記載があること
- 細菌学的検査については，1年に1回以上行う旨の記載があること

#### ○記録を要する事項

- 不適の場合の対応について記録する旨の記載があること
- 製品検査成績書を保存する旨の記載があること

### <目的> 製品の安全を確認する

製品が衛生的に製造されているか，定期的に検査を実施して確認します。

生食用鮮魚介類は，腸炎ビブリオについて成分規格が定められています。細菌検査により自分の店舗で加工した生食用鮮魚介類が成分規格に適合しているか確認することで，作業が衛生的に実施されているか等を検証します。

### <マニュアル作成のポイント>

検査する製品の選定や採取方法，実施項目，実施頻度を定めます。  
検査機関に依頼する場合は，その旨を記載します。

**ポイント1** 魚介類の製品検査に関する責任者名を明記します。

**ポイント2** 魚介類の製品検査を実施する目的を明記します。

**ポイント3** 魚介類の製品検査の実施手順を定め，また，検査結果に異常があった場合の対応を明記します。

**ポイント4** 不適の場合の対応について，記録する方法を明記します。

## 製品検査についての衛生管理マニュアル記載例

### I 責任者

責任者名                     

ポイント1

### II 目的

製品の安全を確認する。

ポイント2

### III 実施方法

- 1 検査担当者は、全ての製品について、次の手順に従って検査を実施する。  
 なお、腸炎ビブリオの検査は生食用の製品についてのみ実施する。

ポイント3

【検査等の手順】

検査頻度	検査項目	検査者	方法	判定基準	不適の場合の対応
加工毎	臭い、色調	検査担当者	官能	異常がないこと	廃棄等
	包装状態				
	異物				
年1回以上	腸炎ビブリオ最確数		検査機関へ提出	100/g以下	作業工程の見直し

※製品検査成績書は1年間保存する。

- 2 検査結果が不適の場合、不適内容を記録する。原因及び不適品の範囲等を調査し、その結果によっては、事前の定めによらず、廃棄、回収等適切な対応を実施する。なお、必要に応じて各種マニュアルの見直しを行う。

### IV 記録方法

ポイント4

【官能・外観検査不適事項記録簿 記載例】

○年△月分  
責任者名

日	色調等	包装形態	異物	実施者
15	色調異常(サバ切身1切れ○ ○産)、廃棄。同ロット品は異常がないことを確認	/	/	○○



**広島県食品自主衛生管理認証制度  
衛生管理マニュアル作成の手引き ー魚介類販売業ー**

平成 26（2014）年 3 月 発行

令和 2（2020）年 3 月 改訂

編集・発行 広島県健康福祉局食品生活衛生課

〒730 - 8511 広島市中区基町 10 - 52